

## SUCRINE RÔTIE, FOCACCIA ET BURRATA

@chefzanoi\_simone

4 personnes.

Ingrédients :

- 2 tranches épaisses de focaccia ou de baguette viennoise
- 100 g de truite fumée.
- 2 burrata de 125 g.
- 4 sucrones.
- Du beurre 1/2 sel.
- De l'huile d'olive.
- Les zestes d'1 citron vert.
- 3 gousses d'ail.
- Du thym.
- Quelques feuilles de basilic.
- Du Parmigiano Reggiano (même si Greta n'est pas d'accord).
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

Four préchauffé à 180°C

- 1/. Ajouter un peu d'huile d'olive sur chaque face de focaccia puis les faire griller dans une poêle adaptée au passage au four, avec de l'huile d'olive et du thym.
- 2/. Couper la base des sucrones et les couper en deux dans la longueur.
- 3/. Faire fondre le beurre dans une poêle et y braiser les moitiés de sucrone sur le côté plat. Ajouter du sel, du poivre, du thym puis les gousses d'ail simplement coupées en deux et des zestes de citron vert.
- 4/. Une fois braisées, ajouter quatre cuillères à soupe d'eau ou de bouillon végétal aux sucrones puis couvrir la poêle et stopper le feu.
- 5/. Terminer la cuisson de la focaccia au four pendant quelques minutes en ajoutant encore un peu d'huile d'olive. Il s'agit simplement de la rendre un peu croustillante.
- 6/. Laisser refroidir les sucrones.
- 7/. Couper des lamelles de truite fumée. Réserver.
- 8/. Réaliser des suprêmes de citron vert. Réserver.
- 9/. Récupérer les sucrones refroidies. Réserver.
- 10/. Faire réduire légèrement le jus de cuisson des sucrones et y ajouter de l'huile d'olive puis les suprêmes de citron vert coupés en morceaux. Réserver.
- 11/. Disposer les deux tranches de focaccia sur un plat de présentation et y disposer la burrata coupée en deux (une pièce de burrata par tranche).
- 12/. Répartir les sucrones braisées sur la focaccia puis ajouter harmonieusement les morceaux de truite fumée.
- 13/. Arroser de la sauce réduite précédemment réalisée et ajouter quelques feuilles de basilic.
- 14/. Terminer en râpant un peu de Parmigiano.